

Hoja de datos N.º 19 del Código alimentario

Lo que debe saber sobre el Código

WWW.HEALTHOREGON.ORG
/FOODSAFETY

OAR 333-150-0000, CAPÍTULO 3-401.14

Los alimentos crudos de origen animal que son cocidos por medio de un proceso de cocción no continuo:

(A) Deben estar sujetos a un proceso de calentamiento inicial que no sea de más de sesenta minutos de duración;^P

(B) Inmediatamente después del calentamiento inicial, se deben enfriar conforme a los parámetros de tiempo y temperatura especificados para alimentos cocidos potencialmente peligrosos en el apartado 3-501.14(A);^P

(C) Luego de enfriados, se deben mantener congelados o fríos, según lo especificado para alimentos potencialmente peligrosos en el apartado 3-501.16(A)(2);^P

(D) Antes de la venta o servicio, se deben cocer mediante un proceso que caliente todas las partes del alimento a una temperatura y tiempo que cumplan con uno de los métodos basados en el alimento en cocción, según lo especificado en la sección 3-401.11;^P

(E) Se deben enfriar conforme a los parámetros de tiempo y temperatura especificados para los alimentos cocidos potencialmente peligrosos en el apartado 3-501.14(A) si no se los mantiene calientes, según se especifica en el apartado 3-501.16(A), o si no se sirven de inmediato o si no se mantienen usando el tiempo como control de salud pública, según se especifica en la sección 3-501.19, después de su cocción completa; ^P

(F) Y se deben preparar y almacenar conforme a los procedimientos escritos según se especifica en la regla.

RAZONES DE SALUD PÚBLICA:

Este procedimiento aborda el desarrollo de bacterias que forman esporas, como *Clostridium perfringens* y patógenos vegetales como la salmonella. El proceso de calentamiento inicial no elimina por completo estos patógenos, pero sí disminuye los organismos en competencia presentes en el alimento crudo de origen animal. El establecimiento debe identificar los alimentos que solo se han cocinado y enfriado parcialmente para garantizar que esos alimentos no sean confundidos por los empleados gastronómicos por alimentos que se han cocido completamente y que están listos para consumir.

Cocción no continua de alimentos crudos de origen animal

En muchas instalaciones, los alimentos se cocinan por anticipado para poder servir la comida más rápido el momento de los pedidos. Esta es una práctica usual entre los proveedores de comida, quienes frecuentemente “sellan” el pollo o los bistecs en la parrilla antes de un evento, y luego completan el proceso de cocción en el sitio. Este proceso también puede llamarse “blanqueo” o “cocción parcial”.

La cocción no continua es la cocción de alimentos en un establecimiento por medio de un proceso en el que el calentamiento inicial de los alimentos se detiene intencionalmente para que los alimentos se puedan enfriar, y se conservan para su cocción completa posteriormente antes de la venta o servicio. La cocción no continua no incluye los procedimientos de cocción que solo involucran la interrupción temporal o enlentecimiento de un proceso de cocción, que de otro modo sería continuo, como para bañar un pavo.

El almacenamiento de estos alimentos crudos de origen animal parcialmente cocidos es el mismo que en el caso de un producto crudo, dado que cada uno de ellos aún se debe cocinar a la temperatura de cocción final adecuada que se indica en la regla (a menos que haya un aviso para el consumidor), y la colocación de la fecha no sería requerida.

El establecimiento debe obtener la aprobación previa de sus procedimientos escritos por parte de la autoridad reguladora

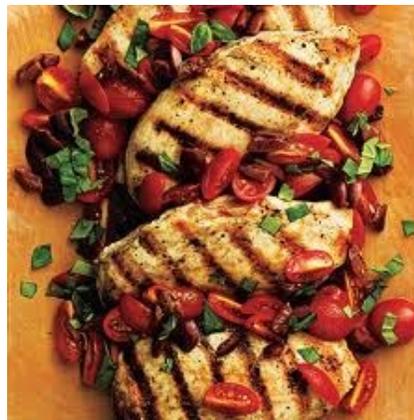
El proceso para cada alimento es el siguiente:

- Debe tener un proceso de calentamiento inicial que no sea de más de sesenta minutos de duración
- Inmediatamente después del calentamiento inicial, se debe enfriar conforme a los parámetros de tiempo y temperatura especificados
- Después del enfriamiento, se debe mantener congelado o frío

- Se debe cocer por medio de un proceso que caliente todas las partes del alimento a la temperatura y durante el tiempo que cumplen con la sección 3-401.11
- Luego se debe enfriar conforme a la sección 3501.14(A), o mantenerse caliente por encima de los 135 °F (57 °C), servirse de inmediato o mantenerse usando el tiempo como control de salud pública

El procedimiento escrito debe incluir lo siguiente:

- Describir cómo se supervisarán/ documentarán los requerimientos y las medidas correctivas que se tomarán si no se cumplen los requerimientos;



Con frecuencia, los proveedores de catering cocinan las carnes de manera parcial antes de terminar la cocción en un evento.

- Describir cómo los alimentos se deben marcar después del calentamiento inicial, pero antes de la cocción completa, o de otro modo identificarse como alimentos que se deben cocinar antes de ofrecerse para la venta o servicio;
- Y describir cómo se deben separar los alimentos de los que ya están listos para consumir.